

FRUCHTQUALITÄT NEU DEFINIERT

TFC Holland invests in state-of-the-art softripe® technology

Mit mehr als 200 Obst- und Gemüseprodukten aus über 50 Ländern ist TFC Holland europaweit ein starker Partner des Lebensmitteleinzelhandels mit maßgeschneiderten Lösungen und höchsten Ansprüchen an die Kundenorientierung.

Als eines der ersten Unternehmen in Europa setzt TFC Holland nun auf die neue softripe®-Technologie, die sich durch einen minutiös kontrollierten Reifeprozess maßgeblich von herkömmlichen Verfahren zur Produktion von Ready-to-eat-Produkten unterscheidet.

Das zukunftsweisende Investment in modernste, auf künstliche Intelligenz gestützte Technik zur punktgenauen Reifung von Avocados und Mangos unterstreicht den hohen Anspruch an die Produktqualität und den verantwortungsvollen Umgang mit Ressourcen.

Auch das Schwesterunternehmen von TFC Holland, Worldwide Fruit in Großbritannien, arbeitet nach einer umfangreichen Testreihe mit äußerst positiven Ergebnissen bei verschiedensten Früchten bereits sehr erfolgreich mit dieser Technologie.



DIE ZUKUNFT DER FRUCHTREIFUNG

SUPERMARKT & EINZELHANDEL

Höhere Produktqualität

- Homogene Reifung der Früchte
- Konstantes Reifeergebnis auch bei wechselnden Ursprüngen

Verbesserte Wirtschaftlichkeit

- Reduzierte Abschriften durch erhöhtes Store Life
- Festere Schale erhöht die Widerstandsfähigkeit am POS

Gesteigerte Nachhaltigkeit

- Weniger Lebensmittelverluste

KUNDEN & VERBRAUCHER

Maximaler Genuss

- Früchte besitzen nachweislich mehr Aroma
- Höhere Cremigkeit und Fruchtfrische durch geringeren Feuchtigkeitsverlust bei der Reifung

Mehr Sicherheit beim Kauf der Früchte

- Ready-to-eat – bei deutlich längerer Haltbarkeit
- Konstante Produktqualität im Jahresverlauf
- Vermeidung von Transportschäden durch festere Schale

WERDEN SIE TEIL DER REIFE-REVOLUTION

Jetzt Angebot anfordern.
Wir beraten Sie gerne.

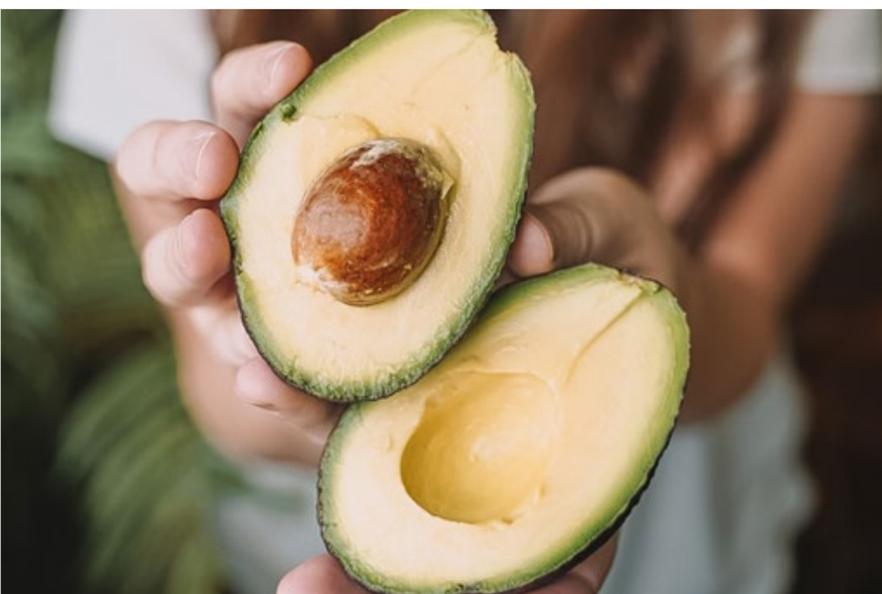
Telefon: +31 174 525700
E-Mail: info@tfc-holland.nl
www.tfc-holland.nl



BESSERE AVOCADOS

dank neuester softripe®-Technologie

READY-TO-EAT



Im Mittelpunkt des softripe® genannten Verfahrens steht die Fruchtatmung und damit das „Wohlbefinden“ der Früchte während des Reifeprozesses. Die durch künstliche Intelligenz gestützte Technologie überwacht permanent die Atmosphäre in der Reifekammer und passt sie bezogen auf die jeweiligen Stoffwechselprozesse der Früchte individuell an.

„Die sehr homogenen und konstant hohen Reifungsqualitäten haben uns überzeugt“, bestätigt Falk Schlusnus, seit 2021 neuer CEO bei TFC Holland.

HALTBARER

Dank der patentierten softripe®-Technik reifen die Früchte so, dass sie in den Regalen des Handels wie auch unter haushaltsüblichen Bedingungen deutlich länger haltbar sind.

Zudem lassen sich Qualitätsmängel im Inneren der Frucht wie die als „vascular browning“ bezeichnete Verfärbung der Fasern im Fruchtfleisch mit der neuen Methode signifikant reduzieren.



herkömmliche Reifeverfahren



softripe®-Reifeverfahren

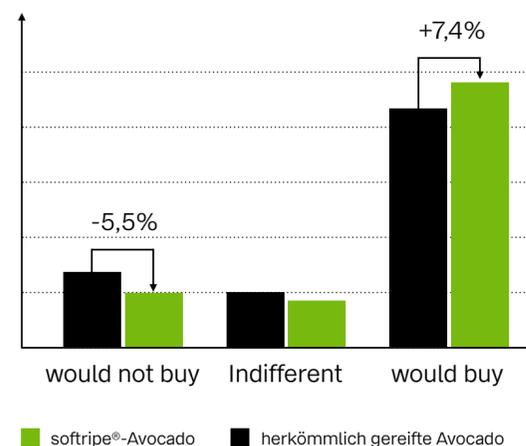
Anschnitt der Früchte nach 5 Tagen in der gekühlten Auslage + 3 Tagen beim Endkunden.¹

AROMATISCHER

Blindtests haben gezeigt, dass softripe®-Avocados aufgrund des nussigeren und aromatischeren Geschmacks und ihrer cremigeren Konsistenz bessere sensorische Eigenschaften zugesprochen werden als Früchten aus herkömmlichen Reifeverfahren.

Der geringere Feuchtigkeitsverlust während des Reifeprozesses sorgt außerdem für ein noch frischeres Produkterlebnis. Auch ließ sich eine im Vergleich zu konventionell gereiften Avocados gesteigerte Kaufabsicht feststellen.

BLINDSTUDIE KAUFABSICHTEN²



NACHHALTIGER

Der Anspruch ist, Lebensmittelverluste entlang der Wertschöpfungskette zu reduzieren und unseren Kunden nicht nur genussreife, sondern perfekte, aromatische und süße Früchte mit einer längeren Haltbarkeit anzubieten. Bereits bei der Erprobung der Technologie zeigte sich ein weiterer Effekt der gesteigerten Reifequalität: Durch einen erhöhten Pack-out können auch in dieser Phase Lebensmittelverluste weiter reduziert werden.

„Obwohl aktuell die Haltbarmachung von gereiften Früchten durch das Aufbringen von Schutzschichten im Fokus der Branche steht, ist die Entscheidung für das Softriping als hochmoderne Reifetechnologie – ganz ohne die Verwendung von Zusatzstoffen – für uns derzeit der naheliegendere und nachhaltigere Schritt“, erläutert Falk Schlusnus, der diese zukunftsweisende Investition bei TFC Holland seit 2019 begleitet und mit auf den Weg gebracht hat. Zudem verkürzt das softripe®-Verfahren die notwendige Reifedauer erheblich und reduziert so den erforderlichen Energieaufwand.

